

LAPORAN TUGAS AKHIR

LULUR BERBAHAN KOPI (*Coffea robusta*) DAN KEDELAI (*Glycine max*) SEBAGAI *ANTI AGING* ALAMI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Derajat Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta



Disusun oleh :
Yeni Oktaviana
H3514051

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIBISNIS MINAT AGROFARMAKA
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2017

HALAMAN PENGESAHAN

LULUR BERBAHAN KOPI (*Coffea robusta*) DAN KEDELAI (*Glycine max*) SEBAGAI ANTI AGING ALAMI

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

**YENI OKTAVIANA
H3514051**

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

Pada Tanggal : 02 Juni 2017

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji



Wiwit Rahayu, SP., MP

NIP. 197111091997032004

Anggota Penguji



Ir. Sumijati, MP

NIP. 195210101976122001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS

NIP. 195602251986011001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan taufik, rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “Lulur Berbahan Kopi (*Coffea robusta*) dan Kedelai (*Glycine max*) Sebagai *Anti Aging* Alami” sebagai syarat untuk meraih gelar Ahli Madya di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Mata kuliah tugas akhir dikategorikan sebagai mata kuliah wajib di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, khususnya untuk Program Studi Diploma III Agribisnis Minat Agrofarmaka. Setiap mahasiswa diwajibkan untuk mengambil, mempelajari dan mendalami secara akademis materi tugas akhir, sehingga hubungan antara teori dan praktek dapat lebih dipahami. Rasa terima kasih penulis ucapkan kepada :

1. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Erlyna Wida Riptanti, SP., MP selaku Kepala Program Studi DIII Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Bagian Akademik program studi DIII Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Wiwit Rahayu, SP., MP selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
5. Ir. Sumijati, MP selaku Dosen Penguji Tugas Akhir.
6. Kedua orangtua penulis yang telah bekerja keras, memberikan do’a, dorongan serta semangat dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman Program Studi Diploma III serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Akhirnya, semoga laporan Tugas Akhir ini nantinya dapat membantu dan berguna bagi penulis khususnya, serta pembaca pada umumnya.

Surakarta, Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kulit	4
B. Lulur.....	5
C. Bahan Baku Pembuatan Lulur	6
D. Pemasaran	11
E. Analisis Kelayakan Usaha.....	12
III. TATA LAKSANA TUGAS AKHIR	16
A. Waktu Pelaksanaan	16
B. Tempat Pelaksanaan	16
C. Metode Pelaksanaan	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Lulur Betari	18
B. Proses Produksi Lulur Betari	20
C. Analisis Usaha Lulur Betari	32
D. Pemasaran Lulur Betari.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Biji dan Bubuk Kopi Robusta	21
Gambar 2. Kedelai dan Tepung Kedelai	22
Gambar 3. Beras Putih dan Tepung Beras	23
Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi Lulur	24
Gambar 5. Diagram Alir Proses Persiapan Bahan Baku Lulur	26
Gambar 6. Menggiling Biji Kopi	27
Gambar 7. Menimbang Serbuk Kopi	27
Gambar 8. Mensortir Kedelai.....	27
Gambar 9. Mencuci Kedelai	27
Gambar 10. Merendam Kedelai Selama 24 Jam.....	27
Gambar 11. Meniriskan Kedelai	28
Gambar 12. Pengeringan Kedelai dan Kedelai Kering	28
Gambar 13. Memblender Kedelai dan Mengayak Tepung Kedelai.....	28
Gambar 14. Mencuci Beras.....	28
Gambar 15. Merendam Beras	28
Gambar 16. Pengeringan Beras.....	29
Gambar 17. Memblender Beras	29
Gambar 18. Mengayak Tepung Beras.....	29
Gambar 19. Penimbangan Bahan Lulur	30
Gambar 20. Mencampur Seluruh Bahan Lulur	30
Gambar 21. Diagram Alir Pembuatan Lulur.....	30
Gambar 22. Menimbang Lulur.....	31
Gambar 23. Diagram Alir Proses Pengemasan Lulur	32
Gambar 24. Produk Jadi Lulur Betari	32
Gambar 25. Kemasan <i>Box</i>	42
Gambar 26. Stiker Kemasan	43
Gambar 27. Promosi Melalui Sosial Media <i>Instagram</i>	45
Gambar 28. Respon Konsumen.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pelaksanaan Tugas Akhir.....	17
Tabel 2. Biaya Penyusutan Dalam Produksi Lulur Betari	33
Tabel 3. Biaya Tetap Dalam Produksi Lulur Betari.....	33
Tabel 4. Biaya Variabel Dalam Produksi Lulur Betari	34

**LULUR BERBAHAN KOPI (*Coffea robusta*) DAN KEDELAI (*Glycine max*)
SEBAGAI ANTI AGING ALAMI**

Yeni Oktaviana¹

H3514051

Wiwit Rahayu, SP., MP², Ir. Sumijati, MP³

RINGKASAN

Lulur berbahan biji kopi robusta (*Coffea robusta*), kedelai (*Glycine max*) dan beras putih (*Oryza sativa*) pada produk Tugas Akhir ini, merupakan lulur serbuk dengan merek Betari. Kopi robusta bermanfaat untuk mengangkat sel kulit mati, menghaluskan dan mencerahkan kulit serta mengurangi selulit, selain itu kopi juga dapat memberikan aroma alami pada lulur. Kedelai bermanfaat menghambat pecahnya kolagen pada kulit, membantu mempertahankan kelembaban dan mencerahkan kulit. Beras putih berfungsi sebagai pengisi pada lulur agar lulur dapat menempel di kulit sekaligus membantu mengangkat sel kulit mati. Produk lulur Betari diproduksi di Kabupaten Karanganyar. Proses produksi lulur Betari meliputi persiapan bahan baku, pembuatan produk dan pemasaran. Pemasaran dilakukan dengan cara menawarkan produk secara langsung pada konsumen serta melalui media sosial. Produk yang terjual melalui penawaran secara langsung adalah 10 kemasan lulur dan melalui media sosial sebanyak 20 kemasan lulur. Produk lulur Betari ditujukan pada wanita berusia di atas 15 tahun. Produk dijual dengan harga Rp 8.000,00 per kemasan dengan berat 40 gram per kemasan lulur. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali produksi untuk 30 kemasan lulur adalah Rp 93.803,00 dengan penerimaan sebesar Rp 240.000,00 dan pendapatan sebesar Rp 146.197,00. Berdasarkan analisis kelayakan usaha, menunjukkan bahwa usaha lulur Betari layak dijalankan, dengan R/C ratio 2,56 dan B/C ratio 1,56.

Kata kunci : Lulur, Kopi Robusta, Kedelai

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D-III Agribisnis Minat Agrofarmaka Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Pembimbing / Dosen Penguji I
3. Dosen Penguji II